

COMPASS

Vol. 55

6

2026

7

フェアやイベント名を
クリックすると
詳細にジャンプします

夏のプリフィックスランチセット



夏のプリフィックスランチセット



マグロカルパッチョ 新芽サラダ仕立て



スモークサーモンとバジルの冷製カッペリーニ

初夏のゆらぎをまとったテーブルに 涼やかな香りを重ねる一皿を

◆夏のプリフィックスランチセット

6月1日(月)～8月31日(月) ※8月8日(土)～16日(日)を除く

オードブル/スープ/ハーフパスタ/メインディッシュ/パン/デザート/ドリンクバー

3,400円～

夏のプリフィックスランチセット アップグレードメニュー

- ・ラタトゥイユのクレープ包み クリームチーズ添え +400円
- ・マグロカルパッチョ 新芽サラダ仕立て +700円
- ・海老香るトマトスープ +600円
- ・スモークサーモンとバジルの冷製カッペリーニ +800円
- ・メカジキのグリル タブナードソースと
オレンジ香るカボチャのピューレ +1,400円
- ・牛サーロインの和風ステーキと茗荷の甘酢漬け +1,500円
など



夏のステーキ食べ放題と地中海料理buffe

◆夏のステーキ食べ放題と 地中海料理buffe

8月7日(金) デイナー～8月16日(日) 90分2部制/ラストオーダー15分前

Lunch 1部11:30～13:00 Dinner 1部17:30～19:00

2部13:30～15:00 2部19:30～21:00

- ◆大人 7,200円
- ◆小学生 3,800円
- ◆幼児(4歳以上) 1,600円

※3歳以下無料 ※ご来店の人数分のご注文をお願いいたします

メニュー例

- ・オーストラリア産サーロインステーキ
- ・白身魚のアクアパッツァ
- ・ムール貝の白ワイン蒸し
- ・ブルターニュの漁師風
- ・小エビのガンバス・アル・アヒージョ
- ・ジャンボオムレツのラタトゥイユソース
- ・シーフードパエリア
- ・レモンでマリネした豚肉のオープン焼き
- ・サルモリーリソース
- ・スパイシーなカラマラキア・ティガニタ など

7月13日(月)
予約受付開始

ご予約はこちら



※予約画面は受付開始後に表示されます



蝦夷鮑と穴子会席

◆ 鮎と国産鰻会席

～6月30日(火)

鰻もずく酢／鮎甘露煮／蓮根饅頭 火取り鮎／鮎 湯引き鰻 鯛／
鮎木の芽味噌田楽焼き 鰻射込み焼き／米茄子鰻博多／
稚鮎天婦羅／鰻だし茶漬け など

13,000円

※3日前要予約

◆ 蝦夷鮑と穴子会席

7月1日(水)～8月31日(月)

穴子中着／お造り三種盛り合わせ(蒸し蝦夷鮑 鮓(中とろ) 真鯛焼霜)／
蝦夷鮑網漬焼き／蝦夷煮鮑 など

14,000円

※3日前要予約

※8月7日(金)～16日(日)は宴会場でのご提供となる場合がございます

蝦夷鮑と穴子会席 2食付き宿泊プラン

(夕食・朝食付き)

7月1日(水)～

8月31日(月) 宿泊まで

※3日前要予約 ※2名様より承ります

※8月7日(金)～16日(日)は宴会場での
ご提供となる場合がございます

チェックアウト12:00まで延長無料

ご宿泊のお問合せ・お申込み

TEL: **042-521-1111** (ホテル代表)



◆ メロンと桃のアフタヌーンティー

平日ティータイム1日20食限定

7月6日(月)～8月21日(金) ※8月7日(金)～14日(金)を除く

15:00～17:00(2時間)

予約受付 ◆WEB受付:6月14日(日) 21:00～
◆電話受付:6月15日(月) 6:45～
※3日前要予約、ご予約はお1名様1日程度まで

1名様 **6,800円**

・桃のミルクプリンピーチティーのジュレと共に ・2種のメロンのショートケーキ
・赤肉メロン風味のマカロン ・ピーチメルバ ・桃とマスカルポーネのムース
・ポークギョロス ・ベーコンとほうれん草のスコーン ・サツマイモのポターージュ
など

フリードリンク付き ※ラストオーダー16:30

ロンネフェルトの紅茶各種(ポットサービス)
コーヒー(ホット・アイス/セルフドリンクバー) など

※2名様より承ります ※キャンセル料:3日前20:00以降100%



メロンと桃のアフタヌーンティー



6月12日(金)まで 柑橘とチョコレートの アフタヌーンティー

最新の空席情報をホームページで公開中



イブニングハイティー

グラススパークリングワイン付き ◆ イブニングハイティー

平日ディナータイム1日10食限定

6月15日(月)～7月31日(金) 17:30～21:00(最終入店19:30)

※3日前要予約

1名様 **6,800円**

国産牛のローストビーフを含む12品以上のセイボリー&ペストリーと
コーヒー・紅茶のフリーフローをお楽しみください。

飲み放題オプション ※2時間制
※ラストオーダー30分前(最終20:30)

1名様 **2,000円**

スパークリングワイン/赤・白ワイン/日本酒/焼酎(麦・芋) /
ウイスキー/ソフトドリンク
さらに+800円で生ビールも飲み放題

※2名様より承ります ※キャンセル料:3日前20:00以降100%

イブニングハイティー 2食付き宿泊プラン





Wedding

婚礼新メニュー試食・模擬挙式・相談会 **参加費無料**

フルコース試食付ウエディングフェア

6月20日(土) 《1部》10:00～《2部》14:30～

特典 フレッシュケーキ(1,100円相当)×人数分プレゼント

相談会毎日開催中!
WEBから簡単予約



人気婚礼メニューを堪能できる **参加費無料**

ランチorディナーコース付ウエディングフェア

6月21日(日)～28日(日)、7月11日(土)～20日(月・祝)

※ディナー付相談会は土・日・祝 限定

《ランチ付》①10:00～②11:00～ 《ディナー付》①16:00～②16:30～

お問合せ・お申込み ウエディングサロン TEL:042-503-9101 9:00～19:00



Party plan

サマーパーティープラン

6月1日(月)～8月31日(月)

立食・着席buffet	10,000円
卓盛	10,000円
洋食コース	12,000円
和洋折衷コース	14,000円
シェフ特別コース	25,000円

オプション 1つにつき1名様+800円

- ・宴会時間を30分延長
- ・カクテル飲み放題
- ・乾杯用スパークリングワイン

バスお迎えオプション

20～34名 お一人様2,400円
35名以上 お一人様1,700円

フリードリンク ビール、ワイン(赤・白)、焼酎、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク

※上記はお料理、お飲物、室料、基本音響照明費、消費税、サービス料を含む1名様あたりの料金です。
※立食・着席buffet20名様以上、卓盛・コース8名様以上で承ります。
※ご利用時間は2時間。 ※ご利用は22:00まで。
※バスお迎えオプションは乗車人数にかかわらずご宴会参加人数分の料金を頂戴します。

お問合せ・お申込み 宴会セールス TEL:042-503-9102 平日9:00～17:30/土10:00～16:30



Events

HRSテーブルマナー認定講師が教える 大人のテーブルマナー教室

料理長特製のフレンチコースをお召し上がりいただきながら、テーブルマナーをレクチャーいたします。

6月24日(水) 18:30～20:30(受付18:00～) 講習費、コース料理、乾杯酒付き

1名様 **10,000円**

WEB申込みは[こちら](#)

グルメイベント 夏のクラフトビールを愉しむ会

今年も個性豊かな国内・海外のクラフトビール(8～9種)が飲み放題。シェフ特製buffet料理付き。

7月24日(金) 18:30～20:30(受付18:00～) ビール(飲み放題)、buffet料理付き

1名様 **12,000円**

WEB申込みは[こちら](#)

親子イベント ホテルのお仕事体験教室

ベッドメイキングやレストランのお仕事、ホテルツアーを体験。体験後はショートコースをお召し上がりください。

8月8日(土) 11:00～14:00(受付10:30～) 講習費、お食事(ショートコース)付き[小学生向け]

親子2名様1組 **16,000円** ※1名様追加料金 8,000円 ※お子様1名につき大人2名まで

※料金には消費税、サービス料が含まれます。

WEB申込みは[こちら](#)

お問合せ・お申込み 宴会セールス TEL:042-503-9102 平日9:00～17:30/土10:00～16:30



ご入会当日からご利用いただけるお得な会員プログラム **入会金・年会費無料**

One Harmony会員のお客様なら
レストランのご利用料金が10%OFF

ご入会は
こちらから



ご宿泊やレストランのご利用でポイントがたまり、
たまったポイントはお支払いなどにご利用いただけます。

